GASTRORAG

ПАСПОРТ

ГРИЛЬ ДЛЯ ШАУРМЫ

МОДЕЛЬ: HES-E2



ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ АППАРАТ ЯВЛЯЕТСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ ЭЛЕКТРОПРИБОРОМ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
2. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
3. В целях соблюдения норм противопожарной безопасности автоматический выключатель должен находиться рядом с оборудованием в легко доступном месте.
4. Оборудование следует устанавливать в хорошо проветриваемых помещениях, по возможности под вентиляционными зонтами.
5. Оборудование следует устанавливать на устойчивой подставке высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной огнеупорной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования. Следите за тем, чтобы в непосредственной близости от оборудования не было легковоспламеняющихся материалов.
6. Расстояние между оборудованием и стеной должно составлять не менее 100 мм, либо стена должна быть покрыта огнеупорным материалом.
7. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не перевешивался через край подставки и не касался горячих и острых предметов. Не перекручивайте и не деформируйте шнур, не ставьте на него тяжести. При отключении электропитания не тяните за шнур, всегда беритесь за вилку. Не беритесь за шнур и вилку мокрыми руками. Не допускается эксплуатация оборудования с поврежденным сетевым шнуром и вилкой.
8. Оборудование предназначено для термообработки пищевых продуктов. Использование оборудования не по назначению не допускается.
9. Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует соблюдать осторожность. <u>В рабочем состоянии ТЭНы имеют высокую температуру! Не допускайте попадания воды на раскаленный ТЭН!</u>
10. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
11. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
12. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.
13. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HES-E2
Параметры электросети	220 В, 50 Гц
Мощность	9 000 Вт
Количество зон нагрева	3

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. После распаковывания изделия удалите защитную пленку, произведите санитарную обработку вертела, внутренней поверхности, поддона, упорной пластины. См. пункт «Обслуживание и уход».
2. При первом включением необходимо прокалить ТЭНы в течение 20 мин. При этом может выделяться дым и запах гари. Если гриль установлен внутри помещения, включите вентиляцию. Вставьте электрическую вилку в розетку (сеть переменного тока с напряжением 220В). Включите переключатель.
Включите нагрев ТЭНов, по истечении 20 минут - выключите.
3. Перед началом работы необходимо подготовить мясо для жарки.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Готовое для жарки мясное филе нанизывают на вертел, на котором предварительно установлена упорная пластина. Нанизывать мясное филе необходимо таким образом, чтобы получить по возможности цилиндрическую форму.
2. Закрепите вертел фиксатором.
3. С помощью винта (4) установите необходимое расстояние между «мясным цилиндром» и поверхностью ТЭНов.
3. Вставьте электрическую вилку в розетку (сеть переменного тока с напряжением 220В). Включите переключатель.
4. Установите необходимую температуру, используя три термостатных переключателя (7).
5. По мере прожаривания слоя мяса, его срезают остро заточенным ножом. Куски мяса падают на поддон, оттуда они извлекаются и используются для приготовления блюда «Шаурма».
6. После завершения работы выключите нагрев ТЭНов и сетевой выключатель.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

1. Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.
2. Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, колющие и режущие предметы, металлические губки и щетки, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
3. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.

4. Ежедневно в конце работы, после остывания ТЭНов необходимо произвести чистку от жира и нагара внутри корпуса, упорной пластины, вертела, поддона и ТЭНОВ, используя мягкую ткань и мыльный раствор или стандартные средства для чистки данного оборудования. После очистки протрите все сухой мягкой тканью.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно пункту Обслуживание и уход). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

УТИЛИЗАЦИЯ

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ АППАРАТ ЯВЛЯЕТСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ ЭЛЕКТРОПРИБОРОМ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!